

報道関係者各位  
プレスリリース

2015年7月27日  
データアーティスト株式会社

---

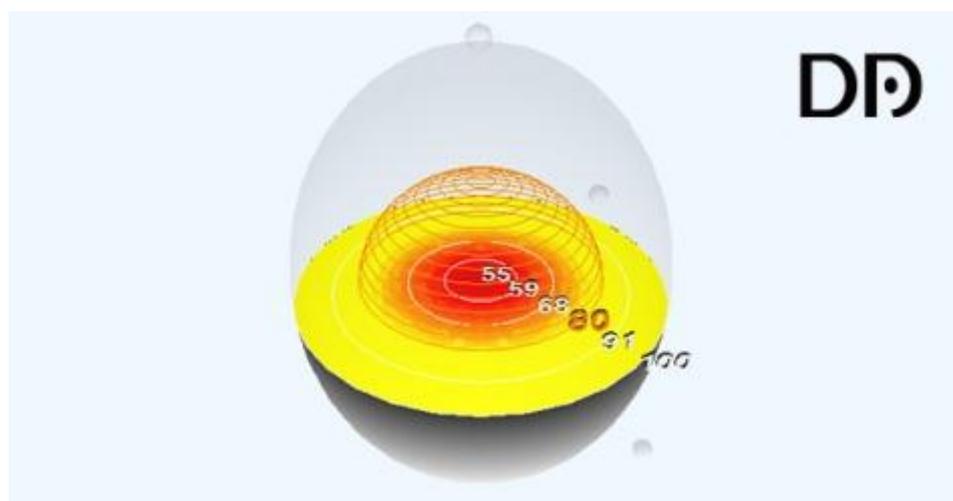
理想のゆで卵で夏バテ対策！「ゆで卵の伝熱シミュレーター」を公開  
～季節、寒暖差、地域に左右されないゆで時間を計算～  
富士山頂で理想の半熟卵も可能に！？

---

「土用の丑の日」と言えばうなぎですが、土用は食べ物の栄養価が高まる時期でもあり、昔からうなぎのほか、卵、しじみなども良く食べられていたそうです。

未来予測を得意とするデータアーティスト株式会社（代表取締役：山本 覚）の調査によると、土用の丑の日には、「うなぎ」に続き、「卵」へ特に注目が集まっていることが判明しました。お弁当や朝ご飯の顔役とも言え、うなぎとの相性も抜群な卵は夏バテ対策にも効果的な食材です。

当社は、以上の調査結果を「真実」にしようと、卵人気を高めるためにも理想のゆで時間を計算する「ゆで卵の伝熱シミュレーター」を開発し、この度公開いたしました。いつでも最高の“ゆで卵”を楽しみたい、しかし季節による寒暖差、地域による高低差が影響し、ゆで時間が変化する…同シミュレーターがそのような悩みを解決。ゆで卵はもちろん、温泉卵を簡単に作る目安も知ることができます。



ゆで卵の伝熱シミュレーター

### BOILING EGG SIMULATOR

卵の初期温度、大きさ、標高(水の沸点に影響)を入力することで、最適な卵のゆで時間が計算できます。

**パラメータ1 卵の初期温度(°C)** 5.0 °C

5°C 冷蔵保存 | 10°C | 15°C | 20°C 室温保存 | 25°C | 30°C

**パラメータ2 卵の大きさ(直径, mm)** 35.0 mm

5mm | 30mm | 40mm | 50mm | 60mm | 150mm | 300mm

ウズラ S M L LL タチョウ  
ニワトリ  
※たまごのアイコンをクリックしても入力できます

**パラメータ3 調理場所の標高(m)** 30.0 m

500m | 1000m | 2000m | 3000m | 4000m

富士山頂 3776m  
長野 371m | スカイツリー 634m

**シミュレーション開始**

※最新版のブラウザでお試しください (IE11以上が必要です)

## たかがゆで卵、されどゆで卵 物理学の熱伝導方程式を参考にしました！

黄身温度	卵の状態	時間
58度以下	 まだ固まりません	7分4秒
表面64度 中心23度	 茹で具合： <b>レア</b> 白身は十分固まっている 黄身はケチャップ〜ハチミツ程度の粘度	9分25秒
表面73度 中心37度	 茹で具合： <b>ミディアムレア</b> 黄身の外側が固まり始める 内側はピーナッツバター程度の粘度	13分25秒
表面81度 中心54度	 茹で具合： <b>ミディアム</b> 黄身がしっとりと固まった 色がオレンジ色〜黄色に変化	18分57秒
表面85度 中心63度	 茹で具合： <b>ウェルダン</b> 黄身は十分固まっている	22分54秒
表面91度 中心78度	 茹で具合： <b>茹で過ぎ</b> 黄身のパサつきを感じるようになる 硫黄の臭いが少し気になる	31分41秒

**アニメーションに合わせて詳細な計算結果を表示します**



■ 「ゆで卵の伝熱シミュレーター」とは  
～たかがゆで卵、されどゆで卵～

物理学の熱伝導方程式を卵に適用しました、それにより、卵のサイズ・卵の初期温度・調理場所の標高(標高により水の沸騰する温度が変化)を入力することで、その状況での卵内側の熱分布の時間変化を可視化。また、それによって好みに合う最適なゆで時間を出力できるようにしました。計算結果は、アニメーションに合わせて詳細が分かりやすく表示されます。

今後当社では、「ゆで卵の伝熱シミュレーター」の調理現場での実用化を目指してまいります。

■ ヒット予測(卵)

<http://www.data-artist.com/atelier/20150711.html>

■ 「ゆで卵の伝熱シミュレーター」詳細

<http://www.data-artist.com/atelier/20150718.html>

■ データアーティスト株式会社

代表取締役： 代表取締役社長 山本 覚  
本社所在地： 東京都渋谷区恵比寿 3-46-3  
設立： 2013年6月  
URL： <http://www.data-artist.com>

「お客様が”ひらめき=アート”に集中できる環境の構築」をスローガンに、データサイエンスを追究。データドリブンなマーケティングコンサルティングとソフトウェア提供を行っている。